

Zapečena boranija (8)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** boranije
- **1** veka šargarepa
- **1** glavica crnog luka
- **1** kašičica soli
- **1** kašičica suvog biljnog začina
- **2** jajeta
- **2** kašike kisele pavlake
- **50 g** kackavalja
- **3** kašike prezli
- **3** kašike ulja

Priprema

Boraniju, oprati, ocistiti i iseckati. Na 2 kašike ulja propržiti seckani luk i šargarepu, dodati boraniju i dinstati 30 minuta uz dodavanje vode. U vatrostalnu posudu sipati 1 kašiku ulja i posuti 1 kašiku prezli. Sipati dinstanu boraniju. Umutiti jaja sa pavlakom preliter preko boranije, posuti sa 2 kašike prezli i posuti sa rendanim kackavaljem. Peci 30 minuta na 180 stepeni.

Savet